Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
02.11.2026 – 14.11.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00
Crespelle gratinate alla ricotta di bufala e spinaci
Gnocchi alla zucca al ragù di luganighetta e spuma di Blu Ticino
oppure
con secondo piatto a scelta 42.00
Lombatina di capriolo, purea di sedano rapa, frutti rossi e patate novelle arrosto
Trancio di pesce spada, brodetto di puntarelle e riso Venere

* * *

Acqua minerale
Caffè espresso
Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco
Biancofilo DOC – Merlot in bianco 10 cl 7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Rosso
Mariella DOC – Merlot 10 cl 7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

senza carne o pesce
senza ingredienti animali
senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine
senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Proposte culinarie

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
02.11.2026 – 14.11.2026

			Piccola porzione	
Chi ben comincia…				
Crema di zucca, crumble di amaretti		*		14.00
Avocado toast con uovo poché				21.00
Insalata tiepida di polpo con patate, fagiolini e pomodori confit	*		19.00	25.00
prosegue con gusto…				
Crespelle gratinate alla ricotta di bufala e spinaci			19.00	25.00
Gnocchi alla zucca al ragù di luganighetta e spuma di Blu Ticino			21.00	27.00
Risotto "Riserva San Massimo" alla milanese con filetto di lavarello		*		33.00
divaga con squisiti sapori…				
Lombatina di capriolo, purea di sedano rapa, frutti rossi e patate novelle arrosto		*		43.00
Trancio di pesce spada, brodetto di puntarelle e riso Venere		*		41.00
Suprema di faraona ripiena, carciofi saltati e purea di patate		*		42.00
e si perde in dolcezza.				
Pera Bella Elena		*		9.80
Delizia alla frutta Al Porto		*		8.20
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.				

senza carne o pesce

senza ingredienti animali

senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
02.11.2026 – 13.12.2026

Raro e prezioso, il tartufo bianco è un dono della terra dal profumo intenso e inconfondibile. Raccolto in autunno, sprigiona un aroma unico che impreziosisce ogni piatto. Scoprite il suo carattere unico nelle creazioni del nostro chef e lasciatevi conquistare da raffinati abbinamenti, pensati per valorizzarne tutte le sfumature.

Proposte

Tartare di tonno, stracciatella di bufala e tartufo bianco pregiato		36.00
Tagliolini trafilati al bronzo, burro di montagna e tartufo bianco pregiato		37.00
Uovo 65°, patate, funghi cardoncelli, spuma di parmigiano e tartufo bianco pregiato		38.00

Vini al bicchiere

Bianco

Givry blanc AGC – Chardonnay — 10 cl — 12.00
Remoissenet Père & Fils, Côte Chalonnaise, Bourgogne

Rosso

Brulières de Beychevelle, Appellation Haut-Médoc Contrôlée — 10 cl — 12.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot BQ
Château Beychevelle, Saint-Julien, Gironde, Médoc-Bordeaux

senza carne o pesce

senza ingredienti animali

senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione — 8.20
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti,
il lampone e il frutto della passione

Tortino Ananas e Cocco — 8.20
Squisito tortino vegano di un morbido biscotto con ananas, cocco e un rinfrescante inserto tropicale. Il tutto adagiato su un croccante di cioccolato e nocciole.
Una creazione vegana senza lattosio e senza farina di frumento.

Cake al cioccolato — 6.90
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e
una copertura croccante di fave di cacao

Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette
tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.10
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.40
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		

Sorbetto ai lamponi
Sorbetto ai limoni siciliani

Porzione di panna montata — 2.00

senza carne o pesce

senza ingredienti animali

senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.